SEI ANNI DI DOLCEZZA

Raccolta di torte decorate

dai Coquinari con amore
a Rossanina e Nicola



Premessa

Questa raccolta nasce da un'idea di Federica (Marcy) e da un lavoro di squadra condotto da tutte le Coquinarie che si sono attivate nella ricerca delle torte e di tutto il materiale per realizzare questo libro. A loro si deve un grazie per lo spirito di condivisione di tutti i segreti di pasticceria, piccoli e grandi.

La realizzazione di quest'opera è dedicata al continuo lavoro che Rossanina e Nicola svolgono da sei anni perché Coquinaria possa sempre essere un punto di riferimento per tutti noi.

Una dedica speciale è rivolta a tutte quelle Coquinarie che non hanno mai realizzato una torta decorata: possa questo libro incoraggiarle e donar loro ispirazione.

Un grazie è rivolto a Laura (Laurapi) che, come è sua consuetudine fare, si è messa a completa disposizione perché questa raccolta potesse essere il più completa possibile e perché l'impaginazione potesse rispondere alle esigenze grafiche di Coquinaria.

Ringrazio molto le Coquinarie che mi hanno consentito di prelevare parte del materiale dai propri siti o che hanno spontaneamente pubblicato su Coquinaria fotografie già pubblicate sui propri siti per mostrarci le meraviglie che hanno prodotto ed in particolare:

Carletta: www.dolcicreazioni.it
Marialetizia: www.tortalandia.it
Rosa Cremona: www.rosacremona.it

E' doveroso precisare che tutte le fotografie che rappresentavano immagini di bambini e di adulti sono state volutamente "tagliate" per tutelare la riservatezza dei soggetti raffigurati.

La realizzazione di questo libro non ha alcuno scopo di lucro ed ogni riproduzione non autorizzata da Rossanina e Nicola è tassativamente vietata.

Babby

Maggio 2007

1.0 Basi per torte, farce e tecniche decorative
-
Pan di Spagna e Bagna per Torte

Sommario

INFORMAZIONI UTILI

COME EVITARE L'EFFETTO BOMBATO DELLE TORTE di Graziana

Purtroppo le torte casalinghe tendono ad assumere una aspetto bombato causa la cottura con lievitazione della torta.
Per evitare questo, capovolgi la torta appena cotta così la superficie che rimane a vista e poi va decorata diventa una spianata regolare che facilita anche la spalmatura di creme e panna e poi quando ci appoggi sopra l'ostia rimane bella dritta e liscia.
Se la torta è alquanto bombata consiglio, prima di capovolgere la torta, di eliminare la bombatura tagliandola via con un coltello.

SUGGERIMENTI SUL PAN DI SPAGNA di Pastry chef

Cosa avviene durante la cottura:
Il pan di Spagna si sviluppa in 3 fasi: 1ª fase – Nei primi 5-10 minuti di cottura, avviene la trasformazione dell'acqua in sospensione (libera) presente nel pan di Spagna, dallo stato liquido a quello gassoso (infatti, se ci fate caso, non si muove di una virgola all'inizio); 2ª fase – Reazione di Maillard (caramellizzazione degli zuccheri grazie alla quale diventa di colore 'brunito') e gelatinizzazione (tostatura) degli amidi presenti all'interno della farina, che creano l'impalcatura/struttura esterna; 3ª fase – L'acqua (ora allo stato gassoso) trova la 'crosta' che crea opposizione e, per questo, si sviluppa verso il centro.
Non so se il mio pan di Spagna è quello che cerchi,è più ricco di uova rispetto a quello di Salomoni e a quello di Mannori e per questo più leggero e alveolato:ovviamente è più fragile e più difficile da tagliare,ma se lo cuoci su teglie a 1 cm ti trovi il lavoro fatto.
Eccolo:

Pan di Spagna
200 g di uova intere pesate senza guscio
90 g di farina 00
25 g di fecola
85 g di zucchero
essenza di vanillina
1/2 cucchiaino di miele
1 pizzico di sale
Montare le uova con lo zucchero,il sale,il miele a bagnomaria(60°/70°)per 10 minuti,proseguire per
altri 10 col Kenwood,amalgamare le farine setacciate con una spatola con delicatezza.
Versare in una teglia imburrata di 22 cm e cuocere
a 160° per 20/25 minuti.

TABELLA DI CONVERSIONE CUPS/GRAMMI

	Once per TAZZA/CUP	Grammi per TAZZA/CUP
amido di mais	4,9	140
anacardi	4,6	130
arachidi	3,9	110
asparagi, tagliati	5,3	150
banane	9,1	257
banane, affettate	6,3	180
barbabietole, tagliate	6,3	180
bietola da coste, cucinata	10,6	300
bietola da coste, foglie	3,2	90
briciole di pane, asciutte	5,8	164
briciole di pane, fresche	2,0	57
broccolo, tagliato	6,3	180
caffè, asciutto	3,0	85
carote, affettate grattugiate	4,6	129
cavolo, tagliuzzato	3,5	100
cetrioli, affettati	4,0	113
chicchi di grano	7,1	200
ciliege, intere	5,3	150
cipolla, affettata	4,0	113
cipolla, cucinata	8,0	226
crauti	8,5	240
datteri snocciolati	6,3	180
fagioli verdi, cotti	6,3	180
fagioli, secchi	7,0	198
farina 0	4,6	129
farina d'avena	5,3	150
farina per torte	3,5	100
farina, frumento	4,2	120
farina, segale	6,0	170
formaggio cheddar, tagliuzzato	4,0	114
formaggio, stagionato grattato	4,0	113
fragole	5,0	142
frumento bulgur	7,1	200
frutta candita, tagliata	7,9	225
funghi, affettati	3,2	90
funghi, cotti	8,0	226
gelatina	6,0	170
gocce di cioccolato	6,0	170
lamponi	5,0	142
lievito	5,7	162
lievito, asciutto	13,5	384
mais dolce cotto	4,0	113
mandorle, spellate intere	4,6	130
mandorle, tagliate	4,0	113
mandorle, tritate	4,5	142
marmellata	4,9	140

mayonnaise	8,0	227
melanzana, a cubetti	2,6	75
melanzana, affettata	4,0	113
melanzana, cotta	5,3	150
melassa	12,0	340
mele, a pezzetti	7,9	225
mele, affettate	5,3	150
miele	10,6	300
miglio	7,1	200
more	4,0	113
nocciole	4,6	130
noce di macadamia	3,9	110
noci pecan, sgusciate	3,7	106
noci pecan, tritate	7,9	225
noci, sgusciate	4,2	120
noci, tagliate	4,6	129
orzo	7,1	200
panna acida	7,9	225
parmigiano, grattato	8,0	226
patate dolci, cucinate e passate	15,9	450
patate dolci, grattate	4,0	113
patate, bianche affettate	6,3	180
patate, dolci affettate	5,3	150
patate, schiacciate	8,0	226
pesche, a fette	5,3	150
piselli, sgranati	5,3	150
pistacchi, sgusciati	5,1	145
polenta	6,0	170
polvere di cacao	4,0	113
pomodori, tagliati	10,6	300
porri, cotti	8,0	226
porri, tagliati	4,0	113
quark	8,1	228
rabarbaro, cucinato	8,0	226
rape, cucinate e schiacciate	8,0	226
rape, tagliate	4,0	113
ricotta	8,5	240
riso, asciutto	7,1	200
sale	6,3	180
sciroppo d' acero	11,0	311
sciroppo di amido	11,0	311
semi di sesamo	4,7	132
semolino	7,6	216
spinaci, cucinati	15,9	450
tapioca	6,0	170
tè, asciutto	2,4	69
uva di Corinto	4,0	113
uva sultanina	7,1	200

zucca, cotta	8,0	226
zucca, estate cucinata	8,0	226
zucca, estate grattata	4,0	113
zucca, inverno cucinato e passato	12,7	360
zucca, tagliata	4,0	113
zucchero a velo setacciato	3,4	95
zucchero a velo, non setacciato	4,0	113
zucchero di canna a blocco	6,3	180
zucchero, granulato	7,1	200

BASI PER TORTE

CIAMBELLA ALLA PANNA di MarisaC

250g farina
3 uova
250g zucchero
panna liquida fresca 250 ml
2 cucchiai di rum (per me può essere facoltativo)
½ bustina di lievito
Montare le uova con lo zucchero finché sono gonfie e soffici, unire la panna e poco alla volta la farina mescolare bene, profumare con due cucchiai di rum versare in una tortiera possibilmente col buco, cuocere in forno a 170° per 40 minuti.

CIAMBELLA MORBIDA di Virgola

(Variante ricetta di Pinella)
250 g di zucchero
250 g di farina
3 uova
130 g di olio di semi (ho sostituito con yogurt)
130 g di succo d'arancia
1 bustina di lievito
scorza grattugiata di un'arancia(anche limone)
Lavorare a spuma le uova con lo zucchero, aggiungere l'olio, il succo d'arancia , la farina setacciata con il lievito .Aggiungete anche la polpa dell'arancia che rimane dalla spremitura sullo spremiagrumi.



Imburrare ed infarinare uno stampo, versarvi il composto e infornare a 175°C per circa 35-40 minuti.

DESSERT KANDINSKY di Bruna Cipriani

Ieri ho preparato per Lele e la sua amica il fondente di cioccolato al peperoncino ed ho cercato di reinterpretare il quadro con quello che avevo a disposizione.
Ho accompagnato il fondente con la salsa d'arance al rum, da un lato, su cui ho appoggiato i lamponi e i ribes in tondo, due fette di caco a fianco ed una nespola sopra. Dall'altro lato una crema inglese profumata all'arancia e vaniglia con qualche acino di ribes.
Il fondente era buonissimo, si accompagnava bene con la crema inglese, con i lamponi, con la salsa d'arancia ed il caco, meno con i ribes.
Assieme ho servito uno Sherry Oloroso Abocado Napoleon.

Per Tortiera da 22 cm

cioccolato di copertura fondente 70% g. 250
peperoncino fresco un pezzetto(o in polvere q.b.)
burro g. 200
zucchero a velo g. 80
uova 4
cacao amaro g. 50
forno a 180° circa per 25 minuti circa



per Tortiera da 26 cm

cioccolato di copertura fondente 70% g. 350
peperoncino fresco un pezzetto (o in polvere q.b.)
burro g. 280
zucchero a velo g. 115
uova 6
cacao amaro g. 70
forno a 180° circa per 25 minuti circa

Sciogliete il cioccolato a bagnomaria insieme al peperoncino; poi aggiungete a poco a poco, mescolando, il burro spezzettato.
Fuori dal fuoco eliminate il peperoncino, che avrà rilasciato tutto il suo aroma, quindi amalgamatevi lo zucchero a velo e i tuorli, uno dopo l'altro. Montate le chiare a neve fermissima e incorporatele facendo dei tagli a croce con una spatola di gomma; in questo modo eviterete di smontarle
Rovesciate l'impasto nella tortiera imburrata (tortiera a cerniera da cm. 22/26), meglio se foderata di carta da forno; e ora infornate.
La torta sarà cotta quando uno spaghetto infilato al centro ne uscirà leggermente umido: non deve seccare troppo per riuscire deliziosa.
Ho servito il fondente di cioccolato spolverizzato di cacao amaro, accompagnandolo con una crema inglese aromatizzata all'arancia.

PAN DI SPAGNA di Carletta

Pan di spagna (per uno stampo da 30 cm circa)
10 uova (separate)
200 g zucchero (non mi piace troppo dolce...)
300 g farina autolievitante
1 cucchiaio di olio di oliva
per aromatizzare vaniglia o scorza di limone

montare i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso, aromatizzare con la vaniglia o la scorza del limone
montare a neve gli albumi e versarli sopra i tuorli montati
setacciare poco a poco la farina ed incorporare il tutto lavorando con una frusta larga delicatamente, dal basso verso l'alto per non smontare gli albumi.

aggiungere l'olio e infornare a 200° circa per 45 minuti (poi dipende dal forno.....)

crema pasticcera base
6 tuorli
6 cucchiai di zucchero aromatizzato alla vaniglia
4 cucchiai di farina
2 cucchiai di amido di mais
1l latte bollente (per aromatizzare la crema aggiungo nel latte la scorza del limone o la vaniglia o la pasta nocciola o la pasta pistacchio)

panna montata per alleggerire la crema..

montare bene i tuorli con lo zucchero, aggiungere la farina e l'amido.
Versare il latte bollente a filo sul composto e continuare a mescolare. Passare tutto sul bagnomaria e continuare a girare fino a che la crema non si è addensata.
Per farla al cioccolato semplicemente aggiungo delle scaglie di cioccolato fondente alla crema calda.....
Una volta raffreddata aggiungo della panna montata per alleggerirla a seconda degli usi

PAN DI SPAGNA di DanielaF

Pan di Spagna da 22 cm



4 uova
100 g di zucchero
110 di farina "oo"
buccia grattugiata di un limone
un pizzico di sale



Montare bene le uova aggiungere il sale e lo zucchero e montare molto bene, io ho montato con le fruste elettriche per circa 15 minuti, ho aggiunto la buccia di limone ed ho montato ancora un po'. Ho setacciato al farina ed l'ho aggiunta all'impasto girando a mano, delicatamente dal basso verso l'alto.
Ho messo il tutto in uno stampo di silicone da 22 cm ed ho messo in forno a 180 gradi statico per 20 minuti.

Pan di Spagna da 26-28 cm

6 uova
170 g di zucchero
180 g di farina
Buccia di limone
Un pizzico di sale
Se l'avete qualche goccia di essenza di vaniglia

Montare con lo sbattitore per 15 minuti circa le uova con lo zucchero ed il sale e l'essenza, impasto deve risultare bello spumoso, aggiungere la buccia di limone, togliere la ciotola dello sbattitore ed un po' volta incorporare la farina, (setacciata e messa a pioggia), con movimenti delicati e dal basso al alto per non far smontare il tutto, finita questa operazione mettere l'impasto in una tortiera, imburrata ed infarinata e poi in forno caldo a 170-180° per 20-25 minuti.

PAN DI SPAGNA di MariaLetizia

Il pan di Spagna è la base di quasi tutte le torte.
Per realizzare una torta bellissima e buonissima è importante che sia alto, sofficissimo e di forma quanto più regolare è possibile.
Queste dosi sono sufficienti a preparare una torta per una quindicina di persone.
6 uova, 170g di zucchero, 170g di farina, 1 pz di sale, burro e farina per ungere la teglia.
Accendete il forno e regolatelo su 160°.
Fate fondere un po' di burro o margarina in un tegamino, a fuoco bassissimo, senza farlo friggere. Usando un pennello, ungete perfettamente il fondo e le pareti di una teglia del diametro di 26 cm con il burro caldo. Cospargetelo uniformemente di farina ed eliminate quella in eccedenza.



Prendete 6 uova, scegliendole tra quelle che io definisco "enormi", separate i tuorli dagli albumi mettendoli in due ciotole abbastanza capienti; quella degli albumi dovrà essere abbastanza grande, tipo una grossa insalatiera.
Aggiungete ai tuorli lo zucchero e montateli a lungo con una frusta elettrica a velocità media. Il composto dovrà aumentare moltissimo di volume e diventare chiarissimo e spumoso. Sarà pronto quando, sollevando le fruste, l'impasto scenderà a nastro, scrivendo su quello nella ciotola.
A questo punto lavate le fruste e, usando la massima velocità, cominciate a montare gli albumi, ai quali avrete aggiunto un pz di sale. Lavorateli a lungo, fino a quando si saranno trasformati in una massa gonfia e soda.

Sono perfetti quando, capovolgendo la ciotola, gli albumi vi rimangono attaccati e non precipitano sul pavimento (sembra impossibile, ma vi giuro che non cadono). Quando gli albumi vengono montati così si asciugano molto, perdendo un po' del loro volume. Per ovviare a questo inconveniente, io monto sette albumi invece di sei; in questo modo si riesce ad avere la quantità d'albume necessaria, montato alla giusta consistenza.
A questo punto viene il momento più delicato di tutta la preparazione. Avete davanti due impasti perfettamente montati e pieni d'aria e le operazioni che seguono non dovranno assolutamente smontarli. In questo momento si decidono le sorti del vostro pan di Spagna!
Prendete due belle cucchiaiate d'albume montato, aggiungetelo ai tuorli montati con lo zucchero e amalgamate, usando sempre le fruste. Questa operazione serve a rendere più fluido il composto di tuorli, in modo da non renderlo troppo duro quando aggiungerete la farina. Quest'ultima va amalgamata all'impasto, usando sempre le fruste alla massima velocità; Se l'impasto dovesse diventare molto duro, potete aggiungere un altro po' d'albume. Quando tutta la farina sarà stata aggiunta, versate questo composto nella ciotola degli albumi, tutto da un lato e usando una frusta a fili metallici, amalgamate le due masse a poco a poco: muovendo la frusta dal fondo della ciotola verso l'alto aggiungete a poco alla volta l'albume al tuorlo. Non abbiate fretta e non mescolate in senso rotatorio perché, così facendo, ci saranno buone probabilità di smontare tutto, facendo uscire tutta l'aria che così accuratamente siamo riusciti a far entrare nell'impasto. E' proprio l'aria che dilatandosi nel forno caldo rende il pan di Spagna alto e soffice.
Quando il composto sarà perfettamente liscio ed amalgamato, versatelo nella teglia e infornate per circa un'ora. E' pronto quando la superficie è ben dorata e oppone una certa resistenza al tatto, cioè quando, toccandolo al centro, non avrete la sensazione che la mano vi possa sprofondare dentro. Fate questa operazione il più velocemente possibile, lasciando la teglia dov'è e tenendo il forno aperto quanto meno è possibile. Può darsi che ci voglia un po' più del tempo indicato, ma non lasciatelo cuocere troppo altrimenti la crosta risulterà dura.
Appena pronto il pan di Spagna va tolto immediatamente dalla teglia: passate delicatamente un coltello intorno ai bordi della teglia, capovolgete il dolce su un piatto e poi ricapovolgetelo sul piatto da portata.
Lasciatelo raffreddare completamente prima di tagliarlo.

PAN DI SPAGNA di Patry Chef



(Variante del pds di E.F.)

(preparazione a freddo)

600 g tuorli
520 g zucchero
650 g albume
130 g zucchero
260 g farina
130 g fecola

possibili varianti:
-130 g di cacao da sostituire ad una parte di farina+260 g burro fuso per ottenere un biscuit al cacao;
-dose iniziale+260 g burro fuso per ottenere una genovese.

Procedimento
Montare i tuorli con la prima parte di zucchero, gli albumi con la restante quantità. Unire delicatamente le due masse ed aggiungere le polveri setacciate insieme. Cuocere in tortiera a 180° C per 25-30 minuti circa.





P.s. Se fate il biscuit, cottura in fogli a 210° C per 10 minuti circa.

N.B. Per la genoise: unire il burro fuso ad una parte di montata prima di amalgamarlo al resto!!!
La caratteristica di questo pds è la totale assenza di briciole durante il taglio.
IMPORTANTISSIMO! E' un pan di Spagna eccezionale...ma tende a 'seccare' molto facilmente...mantenete il più possibile l'umidità interna (anche dopo la cottura)...coprendolo subito da caldo...oppure congelandolo appena tiepido (avvolto con pellicola).
Aggiungo che...l'ideale...sarebbe (come sempre) scaldare sia i tuorli che gli albumi (prima di montarli) sui 40° C...meglio se al MO ma anche a bagnomaria...per semplificare ho scritto la procedura 'a freddo'...ma questa sarebbe la più corretta

PAN DI SPAGNA PER CELIACI di Victorya



4 uova
150 g di zucchero
150 g di maizena
1 bustina di paneangeli
Sbattere molto bene le uova con lo zucchero , poi aggiungere la maizena e la bustina di lievito, versare in una teglia da circa 26 cm imburrata e cosparsa di maizena. Cuocere a 175° per circa 30/40 minuti.
Crema
½ lt di latte
70 g di maizena
4 rossi di uovo
Buccia di limone
Togliere la calotta superiore che serve a fare i ritagli della mimosa e tagliare in due parti la restante torta , bagnarla e riempirla con la crema alla maizena e la panna , con un coppapasta a forma di cuore e uno rotondo tagliare le forme, metterle nel piatto e decorarle a piacere , qui ho usato la fragola e il kiwi.

PASTA AL LIMONE di Pinella

Per dare più gusto alle creme, invece di usare prodotti artificiali, preparerò questa pasta al limone:

90 g di limoni non trattati
15 g di scorza di limone
75 g di sciroppo di glucosio
120 g di zucchero al velo
150 g di zucchero fondente

Tagliare i limoni interi dopo averli bel puliti e privati dei semi. Frullare tutto insieme con gli zuccheri e la scorza fino a quando si otterrà un impasto cremoso ed omogeneo. Con questo composto insaporire le creme regolandosi a gusto.

PASTA BISCOTTO BIANCA di Giuliana

Albume 150 g
zucchero semolato 125 g
fecola di patate 25 g
tuorlo d'uovo 100 g
farina 00 g 200.

Stemperare fecola zucchero e albumi e lasciar riposare. Montare poi il tutto poi aggiungere i tuorli sempre montando. Unire la farina manualmente e cuocere a 240° per circa 10 minuti

PASTA CHOUX AL CACAO di Krissk



Ho preparato la pasta choux con la ricetta Bimby:
250 g di acqua
150 g di farina
100 g di burro
4 uova
1 pizzico di sale

Ho messo nel boccale acqua, sale e burro e cotto per 10 minuti a 100 gradi vel.3
Al termine aggiungere tutta la farina e impasta per 20 sec a vel.4 fino a quando l'impasto si stacca dalle pareti.
Come variante ho aggiunto insieme alla farina 3 cucchiani di cacao in polvere.
Lasciare raffreddare e unire con le lame in movimento una volta le uova 20 sec. vel.6.
Disporre la pasta con la sac-a-poche su carta da forno e cuocere 200 gradi per 15 min e 170 per 10/15 min.
Li ho farciti con crema pasticcera alla quale ho aggiunto un goccio di rum e della panna.
Ricoperti di cioccolato fondente fuso.
Siccome ho preparato la pasta choux 6 giorni fa e li ho riempiti oggi, ho notato che sono diventati un po' troppo duri come pasta. Erano migliori come consistenza qualche giorno fa.
Ora riposano in frigo, può darsi che ritornino un pochino + morbidi.

PASTA CHOUX di Rossanina

40 ml. acqua
50 ml. latte
35 g. burro
50 g. farina
2 uova intere sbattute
un pizzico di sale

(facoltativo un pizzico di zucchero per dare colore ed aroma per bigné dolci)
Aspettate che il burro si sciolga e che il liquido cominci a sobbollire.
Mettete in una pentola acqua, latte, burro e un pizzico di sale e mescolate con energia fuori dal fuoco. Aggiungete la farina, setacciata, tutta in una volta il

composto non formerà una palla ed inizierà a sfrigolare. Riportate sul fuoco e, sempre mescolando, continuate fino a quando, aggiungo un altro po' d'uovo.
A questo punto esistono due scuole di pensiero per l'aggiunta delle uova: una dice di aggiungerle immediatamente, l'altra di aspettare che il composto si sia leggermente intiepidito.. Io sono della seconda scuola ed aspetto diciamo 5 minuti e mescolo con forza. Metto il composto in una tasca da pasticceri e spremo dei mucchietti su una placca coperta di carta forno.
Con un dito inumidito abbasso le punte. Cuocio in forno a 200°C per 20 minuti se sono piccoli, per altri 15 a 175°C se sono grandini.

PASTA GENOVESE di Rossanina

6 uova
g. 170 zucchero
g. 200 farina
g. 50 burro
un pizzico di sale
un cucchiaino di miele
l'interno di un baccello di vaniglia (o un po' di estratto di vaniglia).

Scalda a bagnomaria le uova, con il sale, lo zucchero ed il miele e mescola con la frusta. Portare a circa 37°C (la temperatura del dito).
Togliere dal fuoco e sbattere per 20 minuti con le fruste elettriche (meglio il robot o la planetaria).
Nel frattempo metti nell'acqua del bagnomaria una pentolina con il burro (un po' di più di 50g. così poi lo spennelli dentro lo stampo per farci aderire la carta forno).
Quando è trascorso il tempo aggiungi al composto di uova e zucchero la farina setacciata ed il burro. E' fondamentale fare dei movimenti lenti e delicati. Io invece del movimento ad 8 con il cucchiaio lo faccio con la frusta a mano, sempre ad 8, ma mi sembra che funzioni meglio.
Fare con calma con cura ed attenzione.

Trasferisci poi il composto nello stampo rivestito di carta forno (io invece di versarlo, lo trasferisco a ramaiolate). Se il composto è della consistenza giusta non si allargano sullo stampo, ma rimangono degli isolotti di impasto.
In forno a 180°C per 20 minuti. In caso di dose doppia, a 170 per 25 minuti. Quando è pronta si ritira leggermente ai lati.
Prova dello stecchino per controllare la consistenza.

Nel mezzo sarà un po' più alta, ma basterà sformarla subito su una griglia e il giorno dopo sarà perfetta.
Io la torta da farcire la faccio sempre il giorno prima perché è più facile da farcire, più compatta.

PASTA MADDALENA di Mariantonietta

ottima come base per le torte.

Zucchero grammi 130.
Farina grammi 80.
Burro grammi 30.
Uova 4.
1/2 bustina di lievito
scorza di 1 limone grattugiata.
Lavorate lo zucchero con le uova, e quando sarà diventato biancastro, aggiungete la farina,il burro liquefatto e il limone.

Disponetela sulla leccarda del forno (previa messa in posa di un bel foglio di cartaforno). Cuocetela a 180° per circa 15 minuti.

Di solito ne faccio due dosi (e 2 cotture, mi raccomando)per una torta bella grande

TORTA 1-2-3-4-5 di Annaginger

Si chiama così perché gli ingredienti si ricordano sulle dita di una mano



1 busta di cacao (da 65 a 85 g in genere)
2 etti di zucchero
3 uova
4 (gli ingredienti della ricetta)
5 etti di ricotta

Si mescola tutto, fino ad ottenere una crema uniforme, si versa in una tortiera rettangolare e si cuoce per circa 35-40 minuti in forno ventilato a 160°. Una volta raffreddata, si taglia a quadretti e si serve. E' preferibile farla uno o due giorni prima del consumo, perché stando lì migliora.

TORTA AL CIOCCOLATO (torta nera) di Laura Luna

100 g di burro
2 uova
90 g di zucchero
50 g di cioccolato fondente grattugiato
50 g di amaretti grattugiati
60g di farina
un cucchiaio di amaretto di Saronno

Sbattere con le frustine del mixer i tuorli d'uovo con lo zucchero, aggiungere il burro ammorbidito a temperatura, poi la cioccolata, gli amaretti (continuando a frullare) poi la farina e il liquore e infine gli albumi montati a neve mescolando con il cucchiaio di legno. Mettere nello stampo (non troppo grande) imburrato e infarinato e cuocere a 180° 55 minuti (forno a gas). Quando la togliete dal forno aspettate qualche min. poi con delicatezza la fate scendere su una griglia in modo che si asciughi. Poi cospargere di zucchero a velo.
FACILISSIMA

Quando la voglio fare più grande faccio una dose e mezza, cioè 150 di burro, 3 uova etc

TORTA AL CIOCCOLATO AL LATTE di Sunny

300 g cioccolato al latte delle uova
3 uova
300 g zucchero
300 g farina per dolci
3 cucchiai yogurt magro bianco
1 cucchiaio margarina + il necessario per ungere la teglia
1 bustina di lievito vanigliato
un goccio di latte ed un pizzico di sale

Tritare il cioccolato (circa 30 sec vel 9) e mettere da parte
Mettere lo zucchero nel boccale e polverizzare fino al velo (circa 30 sec vel turbo). Aggiungere le uova intere e lavorare a temperatura 37° vel 3-4 per un paio di minuti. Aggiungere la margarina, lo yogurt, la farina, il lievito ed il goccio di latte e lavorare a 37° vel 4 per un altro paio di minuti. Da ultimo aggiungere il cioccolato delle uova messo da parte. Ho poi trasferito il tutto in una forma a ciambella e messo in frigo. Accendi il forno a 175-180° (cottura tradizionale, solo sotto) e preriscalda per 15'. Trascorso il tempo prendi la teglia dal frigo e trasferiscila direttamente in forno. Cuoce in 45-50 minuti. Gli ultimi 10' abbasso la temperatura a 100°

TORTA AL CIOCCOLATO di Anna

6 uova
400 g zucchero
200 g burro
200 g cioccolato fondente almeno al 70%
Sciogliere a bagnomaria il cioccolato e il burro, montare tuorli e zucchero, poi riunire il cioccolato e il burro fuso, aggiungere il composto di tuorli e zucchero e poi gli albumi montati a neve.
Imburrare una teglia e versare il composto, infornare a 180° per 34 minuti.
Io la tengo in forno 35' ad una temperatura un po' più bassa, però mi si rompe sempre la parte sopra della torta

TORTA AL CIOCCOLATO di Flaviasole

(Ispirata dalla ciambella alla panna di MarisaC)
Ho fatto una torta al cioccolato buona, ma di un buono!! E poi era morbida, morbida, quasi si scioglieva in bocca.
non ho fatto in tempo a fare una foto, c'è anche l'alta probabilità che non mi sia inventata nulla viste le varianti che ha subito questa ciambella sul forum, ma se volete una torta al cioccolato adatta ad una merenda o ad una prima colazione questa è l'ideale.

3 uova
200 g di zucchero
250 ml di panna fresca liquida
130 g di cioccolato fondente al 55%
1 cucchiaio raso di cacao amaro
200 g di farina
1 tazzina di caffe'(o latte)
1 bustina di lievito

montare uova e zucchero per 15 minuti.
intanto mettere a sciogliere il cioccolato ed il cacao nel caffè a bagnomaria.
unire la panna a uova e zucchero e continuare a frullare, unire il cioccolato sciolto,infine la farina setacciata col lievito.
infornare a 180 gradi per almeno 45 minuti. fare la prova stecchino

TORTA AL CIOCCOLATO di Kanàe/pat

(Ottima base per torte)





200 ciocco fondente
150 farina
150 zucchero
150 burro
3 uova

tritare il ciocco, aggiungere le uova, a cucchiaiate aggiungere la farina e lo zucchero, amalgamare il tutto con il burro fuso bollente
tortiera possibilmente a cerniera con carta forno sul fondo, e porre in forno preriscaldato a 200 ° per 10 minuti.
Servire tagliata a quadrotti, cosparsa di zucchero a velo e / o ciuffetto di panna montata. Dentro resta morbida e molto cioccolatosa.

TORTA AL CIOCCOLATO di Lu

E' alta, soffice, nera nera e non l'ho spatasciata mai.

270 g di farina
220 g di zucchero
120 g di burro
4 uova
2 cucchiai di cacao
100 g di cioccolata (ma su questo io vado a occhio, più ce ne metti più ce ne trovi)
10 g di lievito
latte, q.b.

Separi i tuorli dagli albumi. Monti i tuorli con lo zucchero, poi unisci nell'ordine il burro fuso, la farina e il latte, quanto ne occorre a mantenere morbido l'impasto. Unisci il cacao in polvere e la cioccolata fusa, infine gli albumi montati a neve e il lievito. Metti nella tortiera e cuoci a 180 per circa 45 minuti.

TORTA AL CIOCCOLATO SENZA FARINA di Graziana

200 g di cioccolato fondente
200 g di burro morbido
200 g di zucchero
4 uova, i tuorli separati dagli albumi

Portare il forno a 190° C. Imburrare una tortiera rotonda da 22 cm. Sbriciolare il cioccolato e fonderlo a bagnomaria. Aggiungere il burro e mescolare con una spatola per amalgamarlo bene. Aggiungere metà dello zucchero ai tuorli e sbattere fino a che il composto non diventa chiaro.
Amalgamarvi il composto di cioccolato. Sbattere gli albumi senza farli diventare duri. Aggiungere gradualmente lo zucchero rimasto, sbattendo finché il composto non è bene amalgamato. Versare delicatamente il composto di cioccolato con una spatola di gomma.
Versare la pastella nella tortiera e lasciare in forno per 40 minuti.
Prima di toglierlo dalla tortiera, lasciar riposare il dolce per 10 minuti a temperatura ambiente. Servire tiepido, a temperatura ambiente o gelato. Non verrà una torta altissima, ma nera, nera e soffice si.

TORTA AL COCCO RIPIENA DI CIOCCOLATO di Adele

Care amiche coquinarie,non posso mettere la foto perché ancora non sono brava come voi con il computer,spero di essere all'altezza quanto prima.
Ecco la ricetta della torta
Uova = 2

Zucchero =200gr.
Farina = 150gr.
Burro = 200gr.
Farina di Cocco =150gr.
Lievito = 1bustina
Latte =q.b.
Cioccolato fondente

Ammorbidire il burro a temperatura ambiente,e frullare con lo zucchero fino a farlo diventare spumoso,aggiungere le uova,la farina,il cocco
e il latte. Ungere una teglia e mettere in forno a 180° per 30 minuti.
Far sciogliere a bagnomaria lo cioccolato fondente
e quando la torta è fredda ricoprirla con lo cioccolato.
Tenere in frigo

TORTA ALLA RICOTTA di DanielaM

Ho provato a fare una torta semplice di ricotta nella mdp ed è venuta una meraviglia!!Incredibile, ma vero!La fortuna della principiante!
Allora, ho messo nella mdp 3 uova intere, 300 g di farina 00, 270 g di zucchero, 300 g di ricotta di pecora, la buccia grattugiata di un limone e una bustina di lievito. Tutto dentro e via l'impasto x 10 minuti. Poi ho fatto partire la cottura x 60 minuti ma siccome mi sembrava ancora morbido l'ho prolungata un altro quarto d'ora (la mia mdp ha una potenza di 600watt).Un profumino...e' venuta alta, soffice, morbida. Insomma buonaaaaaa!E senza fatica!!!
E si mantiene anche bene, l'indomani, cioè oggi era ancora perfetta.
Tra l'altro è pure leggera, non ci sono grassi...

TORTA BASE di Dana

La base comune delle torte è il pandispagna. Le bagne sono sciroppi di acqua e zucchero aromatizzati con scorza di limone o arancia o alchermes, orzo, caffe' decaffeinato, bagne analcoliche pronte della Decora o altro. Le creme alla vaniglia o al cioccolato, alla nocciola o zabaione.

TORTA BASE di Rea

12 tuorli
400g di zucchero semolato
150g di farina- 150g di fecola
12 albumi a neve bene soda da mescolare in ultimo col tipico movimento verticale
1 bustina di lievito chimico.

Metto in forno preriscaldato a 160° per circa un'ora.
Viene sempre, alta, morbida,leggerissima e si presta moltissimo ai diversi tipi di farcitura e decorazione.
In casa è una tradizione, si fa da almeno 4 generazioni!!
Ps: il problema del lievito, a meno che non ci siano intolleranze, non esiste, ti assicuro che non si sente affatto

TORTA BASE di Tiziana63

Pan di spagna

40 g farina
40 g zucchero
1 uovo

Montare le uova con lo zucchero, aggiungere la farina e un pizzico di lievito. Cuocere a 160 gradi. Poi ho farcito con panna montata e cioccolato.

TORTA CAROLINA di Manulina

(Per i 18 anni di Carolina di Monaco)

5 uova, zucchero a velo, burro, ottimo cioccolato amaro 70%, farina, Nescafè.
Pesare 3 uova e fare ugual peso di zucchero a velo, di burro e di cioccolato amaro. Pesare 2 uova e fare ugual peso di farina. Sciogliere a bagnomaria il cioccolato con il burro e tre cucchiaini moka di Nescafè (io uso il gran aroma che ha un gusto un po' più morbido). Battere molto bene 5 rossi d'uovo con lo zucchero e poi aggiungere pian piano la farina, facendo in modo di non avere grumi; aggiungere la crema di cioccolato che nel frattempo sarà intiepidita. Montare i 5 albumi a neve ben soda ed incorporarli al composto girando piano e facendo attenzione a non smontarli. Imburrare una pirex e cuocere in forno caldo (180°), a BAGNOMARIA per 50 minuti. Deve risultare come una ciambella il cui centro cede internamente perché è morbido e cremoso. Si può decorare esternamente con panna montata. Servire a temperatura ambiente appena si sarà raffreddata.

TORTA CIOCCOLATO E CAFFE' di Giuliana

200 g farina
200 g latte
2 uova
6 cucchiai zucchero
6 cucchiai cacao amaro

70 g burro
1 tazzina di caffè dolce
1 bustina di lievito

Lavorare i tuorli con lo zucchero a spuma, unire burro fuso e poi il cacao, la farina alternando al latte, il caffè, il lievito e alla fine gli albumi montati a neve. Forno a 180° per 50 minuti circa.

PS Si è spaccata ma per colpa mia:non ho setacciato farina, cacao e lievito...troppa fretta!

TORTA DI CIOCCOLATO E PEPERONCINO di Bruna Cipriani

400 g di cioccolato fondente
200 g di burro
200 g di zucchero
6 uova
1 cucchiaino di peperoncino in polvere
1 pizzico di sale.

Bisogna far sciogliere a fuoco dolce il cioccolato fondente con il burro. Lasciare intiepidire il composto. Nel frattempo si devono montare i tuorli con lo zucchero. Versare nella crema di tuorli e zucchero il composto di burro e cioccolato intiepidito. Aggiungervi gli albumi montati a neve con il pizzichino di sale e, in ultimo, il peperoncino. A questo punto mescolare con dolcezza, evitando di far smontare gli albumi. Cuocere in teglia imburrata e infarinata a 170° per una mezz'oretta.
Servire con una crema inglese profumata all’arancia o con una salsa d’arancia al rum.

TORTA DI CIOCCOLATO SENZA FARINA di Silente

Ingredienti per 4/6 persone:
80 g di cioccolato fondente,
60 g di burro,
2 uova,
75 g di zucchero, sale.
Mettete il burro in un pentolino con il cioccolato spezzettato e scaldate molto piano, meglio ancora a bagnomaria per non rischiare di bruciare il cioccolato.
Lavorate i tuorli con lo zucchero in una ciotola, mescolando con una frusta per far gonfiare il tutto. Unite a questo punto il cioccolato fuso.
Montate gli albumi a neve ferma con un pizzico di sale e unite all'impasto, mescolando delicatamente con un cucchiaio.
Versate in un piccolo stampo imburrato (circa 18/20 di di diametro) e cuocete a 170° per circa 25 minuti. Lasciate raffreddare il dolce nel suo stampo.

Nota: il cioccolato fondente normalmente non contiene farina... date un occhiata alla composizione sulla confezione per sicurezza. Il dolce non lievita molto: è normale e anzi è la sua caratteristica. Vedrete che morbidezza

TORTA EBRAICA DI FIORELLA di Maffo

Produzione dell'ultima settimana:
una piccola torta ebraica di Fiorella (ma quant'è buona...) in una tortiera piccola (18 cm) con dosi ridotte e col fruttosio per un regalo ad un'amica, servita con panna fresca leggermente montata... una goduria...



200 g di cioccolato fondente
150 g di burro fuso
3 uova - i bianchi montati a neve-
3 cucchiai di zucchero
1 tazzina di caffè ristretto
1 cucchiaino di fecola di patate
cacao amaro q. b. per la teglia

Lavorare i rossi d'uovo con lo zucchero finché siano ben spumosi, aggiungere il burro ed il cioccolato fusi, poi la fecola ed in ultimo i bianchi montati. Imburrare una teglia, cospargerla di cacao amaro e versarvi il composto.
Infornare in forno già caldo a 200° per circa 30'. La superficie della torta si creperà, è normale.
Una volta fredda, cospargere di zucchero al velo.

TORTA GLASSATA AL LIMONE di betti

250 g. di burro morbido
250 g di zucchero
3 bei limoni di Sorrento (non trattati) + 2 o 3 cucchiai di succo di limone
3 uova
200 g. circa di zucchero a velo
250 g di farina
1/2 bustina di lievito per dolci

Montare bene il burro, aggiungere lo zucchero e mescolare ancora. Aggiungere una alla volta le uova, amalgamando bene prima di aggiungere la successiva. Unire le scorza grattugiata dei tre limoni ed il succo di mezzo limone. Poco alla volta aggiungere le farina setacciata col lievito e mescolare bene fino ad ottenere una pasta liscia (io ho fatto tutto col Kitchen e ci ho messo pochissimo tempo).
Ungere una tortiera a cerniera di 24 cm di diametro, infarinarla e versare l'impasto. Cuocere a 180° per 40-50 minuti, a seconda del forno. Nel frattempo preparare uno sciroppo col succo dei 2 limoni e mezzo e circa 60 g di zucchero a velo, assaggiare perché a volte i limoni sono un po' troppo aspri.

Quando la torta sarà cotta, togliere la cerniera, ma lasciare il dolce preferibilmente sulla base. Prendere una bella siringona da farmacia , io uso quella da 60 ml senza ago, e fare tante punture di sciroppo nella torta ancora calda. Non importa se si vedranno i buchi, perché verranno ricoperti dalla glassa.
Quando la torta è ben fredda, spostarla delicatamente sul piatto da portata e coprirla con una glassa fatta col restante zucchero e due o tre cucchiai di succo di limone. A piacere si può usare anche del buon limocello. Nulla vieta di fare la variante all'arancio.

TORTA MANUELA 1 di MarisaC

4 uova
100g zucchero
150g burro
200g cioccolato in tavoletta 1/2 bustina di lievito
100g farina

fondere cioccolato col burro
mescolare col cucchiaio di legno le uova con lo zucchero, unire la farina il lievito e il cioccolato fuso mettere in forno a 160° per 30 minuti,fare la prova stecchino se non è cotta allungare 5-10 minuti.
spolverare di zucchero a velo.

TORTA MANUELA 2 di MarisaC

4 uova
100g zucchero
100g farina
6 g di lievito
2 cucchiaini colmi di caffè liofilizzato
200g di cioccolato fondente
250g di panna da montare (usarla così liquida)
100/150g di gocce di cioccolato da spargere sopra (facoltative)
stampo all. rettang. usa e getta da 6 porzioni

Fondere a bagnomaria insieme alla panna il cioccolato oppure scaldate la panna e fateci sciogliere il cioccolato.
Mescolate veloce le uova intere e lo zucchero col mestolo, unite il cioccolato fuso la farina il lievito e il caffè setacciati insieme.
Versate nello stampo e sopra coprite di gocce di cioccolato infornate a 160° per 20/30 minuti.
Fate freddare sformate e coprite di zucchero a velo, poi scappate perché se no vi farà suo prigioniero!!!

TORTA MARENGO di Pinella

500 g di albumi
1 kg di zucchero semolato + 250 g sempre di zucchero semolato
40 di farina "oo"
2 bustine di vanillina
il succo di un piccolo limone

Ovviamente dosi da pasticceria! Dividete tutto per 5 per ottenere una Marengo per 8 persone. Montare gli albumi insieme al kg di zucchero :solito modo. Quindi, aggiungete il succo del limone e continuate a mescolare per almeno 5 minuti. La restante parte dello zucchero, cioè i 250 g, si mescolano con la farina e si aggiungono alla meringa a mano, cioè aiutandosi con un cucchiaio di legno.
A questo punto, prendete una teglia e rivestitela di carta forno. Mettete al centro una forma tonda e spolverizzate tutta la teglia di zucchero al velo. Togliete la forma e avrete ben disegnata una sagoma. A questo punto, sac à poche in mano e beccuccio liscio e cominciate a riempire la sagoma partendo dal centro fino a formare un disco. Mettete le due meringhe in forno a 100°C e fate cuocere per il tempo necessario. Vi rimarrà sicuramente della meringa: sempre con il solito beccuccio, spremete dei dischetti che trascinerete lungo la teglia ottenendo delle meringhette a dorma di foglia.
Nel frattempo che le meringhe si raffreddano, prendete della pasta cioccolato e scioglietela con alcuni cucchiai di latte. In alternativa, della crema nocciola tipo Nutella per intenderci, o meglio ancora, del cioccolato fuso. Spennellate la base del disco e spalmateci sopra abbondante panna montata. Guarnite con pezzetti di cioccolato . Collocateci sopra un altro disco di meringa, di nuovo cioccolato e di nuovo panna. Però questa volta usate la sac à poche e decorate come meglio vi aggrada(!). Anche i lati, naturalmente. Sistemate le meringhette sopra la torta come più vi piace e alla fine spolverizzate prima con cacao in polvere e poi con zucchero al velo. Ponete in freezer per almeno un'ora prima di servire.

TORTA MIMOSA di Pinella

5O0 g uova
350 g zucchero semolato
300 g farina
100 g fecola di patate
vanillina

Montare benissimo le uova con lo zucchero. Poi setacciare la farina con la fecola, unire il tutto,inclusa la vaniglia, al composto montato con un cucchiaione. Imburrare e infarinare una teglia e versare il pan di spagna. Cottura: 20 minuti a 175 gradi con lo sportello chiuso, quindi altri 20 minuti circa lasciando uno spiraglio nel forno.
Preparare una crema pasticciera da mezzo litro di latte, molto aromatizzata con la scorza di limone. Farla raffreddare e montarla un po' con il mixer.

Montare anche della panna, circa mezzo litro e tenerla da parte.
Prendere un barattolo di ananas sciroppato in fette e tagliare le fette a dadini. Tenere il succo da parte. Preparare una bagna al limoncello con 200 g di zucchero e 140 g di acqua. Dopo che ha preso il bollore, farla freddare e poi aromatizzarla con un po' di limoncello. A piacere, se ci sono bimbi, togliere il liquore e sostituirlo con il succo dell'ananas.
Prendere il pan di spagna, tagliarlo in modo da ottenere uno strato di 2/3 dell'altezza totale e l'altro di 1/3. Prendere lo strato più grosso e asportare tutta la mollica, tenendola da parte. Bagnare con la bagna. Mescolare crema e panna o metà e metà oppure in rapporto diverso a seconda dei gusti. Metterne uno strato dentro al pds. Quindi adagiarvi l'ananas a dadini e ricoprire ancora con crema.
Coprire con il disco più sottile e mettere in frigo per alcune ore.
Riprendere la torta. Con un coltello seghettato fare come una cupola dal disco superiore in modo che la torta appaia bombata. Spruzzare di bagna. Ricoprire con uno strato di crema e panna.
Prendere il pan di spagna rimasto e ridurlo in briciole e ricoprire tutta la torta in modo uniforme. Bagnare con la bagna. Fare asciugare in frigo e decorare con fili esilissimi di cioccolato e ciuffi di panna montata.

TORTA MORBIDA AL CIOCCOLATO di Rosa Cremona

200 g di cioccolato fondente
6 uova
400 g di zucchero
300 g di burro
1 bustina di vanillina
100 g di farina
100 g di fecola

In un tegame antiaderente, mettere a fondere a bagnomaria il burro ed il cioccolato a pezzi, mescolando con un cucchiaio di legno per amalgamare il composto e renderlo omogeneo.
Una volta sciolti burro e cioccolato, togliere dal fuoco e far raffreddare, versarlo in una insalatiera o un recipiente capiente e inserire le 6 uova intere, mescolare bene con una frusta (avrà l'aspetto di un budino) e in ordine aggiungere lo zucchero, la vanillina, la farina con la fecola setacciata, aiutandosi sempre con la frusta amalgamare il composto in senso orario.
Imburrare e infarinare una teglia e mettervi il composto e infornare a 160° per circa 40 minuti, qui il tempo di cottura è variabile a secondo del forno.
Il cuore della torta dovrà avere un aspetto asciutto e morbido allo stesso tempo, si potrà fare la prova della cottura inserendo uno stecchino da spiedino o un filo di pasta (tipo bucatini) al centro della torta, se questi rimane asciutto la torta si potrà sfornare altrimenti si terrà ancora in forno per qualche minuto.

PER LA GLASSA
200 g di cioccolato fondente

100 g di burro
un po' di latte o panna (un cucchiaio circa)
Fondere cioccolato e burro a bagnomaria. Allungare con pochissimo latte o panna (non rendere troppo liquida la glassa, altrimenti non si attacca alla torta) e coprire la torta che si è raffreddata.
Se si vuole decorare la torta usare i rebbi di una forchetta sulla glassa prima che diventi solida.

TORTA PARADISO di Pinella

Non si può ridurre il burro nella torta paradiso. Altrimenti diventa tipo Pan di spagna..
Ecco la ricetta:

250 g di zucchero al velo
250 g di burro molto morbido
150 g di farina "oo"
150 g di fecola
100 g di tuorli d'uovo(6)
100 g di uova intere(2)
1-2 limoni grattugiati
1 bustina di vaniglia in polvere
10 g di lievito per dolci

Tagliare il burro a pezzetti e montarlo benissimo a crema con le fruste. quindi, aggiungere pian piano lo zucchero al velo e continuare a montarlo finché il composto diventa sofficissimo. Battere le uova intere leggermente con una forchetta e a piccolissime quantità aggiungerle alla crema di burro. Fare lo stesso con i tuorli. Aggiungere la scorza del limone. Questo è il passaggio determinante della ricetta. Setacciare la farina con la fecola, la vaniglia ed il lievito, quindi con una spatola o un cucchiaio di legno mescolarlo al composto dal basso verso l'alto per non smontarlo.
Imburrare ed infarinare una teglia rettangolare, se volete fare le tortine Paradiso. Altrimenti, usate uno stampo a scelta. Versate il preparato nella teglia ed infornate a 175-180°C finché la torta è pronta. Ci vorranno circa 20-30 minuti.
Lasciar raffreddare il dolce. Se lo volete lasciare cosi, basterà ricoprirlo solo di abbondante zucchero al velo.

Se volete fare le tortine, tagliate in due la torta. Montate circa 200 g di panna e quando è quasi pronta aggiungete un paio di cucchiaini ben colmi di buon miele liquido e continuate a mescolare finché il miele è ben inglobato. Spalmate la torta con un bello strato di panna. Ricoprite con l'altra metà e premete con le mani per far aderire bene gli strati. Ponete in frigo per un paio d'ore perché la panna si deve solidificare. Togliete dal frigo. Rifilate i bordi con un coltello affilato e tracciate delle linee di taglio per le tortine. Io qui ho fatto la torta troppo alta e ho tracciato dei quadrati di cm 4x4. quindi ho spolverizzato con tanto zucchero al velo.

TORTA SOFFICE ALLA RICOTTA di Ritabuzz



3 uova, 130 g. di zucchero, 50 g. di burro, 100 g. di ricotta di mucca, 250 g. di farina 00, 1 bustina di lievito per dolci, scorza di arancia

Ho mescolato bene il burro morbido con lo zucchero, e ho unito le uova una ad una, facendole ben amalgamare. ho aggiunto poi la ricotta, e sempre mescolando, la farina e il lievito. ho lavorato l'impasto per qualche minuto, e ho messo poi un pizzico di sale e la buccia di un'arancia ridotta a filettini sottili e senza la parte bianca. ho versato in una tortiera da circa 24 cm ben imburrata e infarinata, dopo aver decorato la superficie con mezze prugne secche snocciolate fatte precedentemente bollire 5'. In forno a 160° per 30` circa. La consistenza è sofficissima, e la scarsa quantità di burro la rende comunque poco grassa e quasi "dietetica"..

BAGNA E GLASSA REALE

BAGNA di MarisaC

Io ho questa, fai bollire 1 bicchiere d'acqua con due cucchiai di zucchero, quando è tutto sciolto spegni metti il succo di mezzo limone e liquore a piacere far freddare.

BAGNA di Dottora Nico

Io uso il succo d'arancia (quello che compri, non quello dalle arance fresche) diluito con un po' d'acqua, oppure faccio lo sciroppo con acqua, scorza d'arancia e zucchero e aggiungo un po' di succo d'arancia!

BAGNA di Pinella

Di recente mi sono chiarita le idee con questa storia dello sciroppo con i gradi Baume.Non vi spaventate che la cosa è semplice.
Dunque per fare uno sciroppo per bagnare le torte si dovrebbe usare uno sciroppo 30°B, fatto cosi:Preparare lo sciroppo facendo sciogliere 270 g di zucchero in 200 ml d'acqua. Far bollire finché lo zucchero è ben sciolto (si dovrà avere una riduzione fino a circa 300-350 g di sciroppo).
A questo punto si unisce l'aroma che si vuole avendo l'avvertenza di far raffreddare un po' lo sciroppo prima di aggiungere il liquore.
Invece di fare tutto un macello con le proporzioni per la gradazione del liquore, io vado a gusto.

BAGNA di Gennarino_

All'arancia e al limone, tanto sono uguali.
250 g di acqua, 100 di zucchero, la buccia di un limone o arancia non trattato. Fai bollire fino a quando non assume la consistenza di uno sciroppo leggero. Puoi anche aromatizzarla con liquore a tua scelta.

BAGNA di Paprika

la bagna la puoi fare anche solo facendo uno sciroppo di acqua e zucchero (magari se ci sono i bimbi),del succo di ananas, oppure aggiungi del liquore, o ancora del latte con cacao o del caffè, insomma in base a com'è la torta da farcire!
Per le dosi non saprei,perché io mi regolo ad occhio.
L'ultima torta che ho fatto per mia mamma l'ho bagnata con del latte, cacao, e rhum

BAGNA di Nanninella

Metto a bollire acqua e zucchero per 200 g di acqua 100 di zucchero appena lo zucchero è sciolto tutto , faccio bollire per un minuto al max, spengo e lascio raffreddare... a quel punto aggiungo aranciata, coca cola, rhum o liquore a secondo cosa mi serve.. per l'intensità della bagna mi regolo a gusto e a circostanza ... per dirla in parole povere, il liquore o l'aranciata o altro liquido es caffè , che voglio fare come bagna per insaporire la torta, lo diluisco con questo sciroppo ...
solo quando erano piccoli i miei ragazzi usavo lo sciroppo da solo ....
se per i ragazzi dovevo fare una bagna liscia, diciamo così, mettevo a bollire nell'acqua una mezza stecca di vaniglia ed una scorza di limone ..... che dopo il bollo toglievo e poi una volta fredda bagnavo la torta

GLASSA REALE di Cindy

Di solito faccio 400 di zucchero a velo setacciato e messo nel ken, poi aggiungo il succo di mezzo limone(ma ne tengo un po' da parte per eventuali aggiunte) e l'albume di un uovo messo a goccia a goccia. Faccio partire a vel 2 e poi aumento fino a 3-4 piano piano.
Diventa una cosa meravigliosa da saccaposciare

SUGGERIMENTI FARCIA TORTE

- Io faccio il pan di spagna e fin qui tutto bene perché è un'ottima base. Solitamente, lo bagno con uno sciroppo (acqua,zucchero e succo di frutta) e poi lo farcisco o con crema pasticcera o crema chantilly o crema al cioccolato (Margi1961)

- Ho appena fatto una torta e anche io stufa di mettere il solito liquore ho aggiunto all'acqua e zucchero sciroppo di mandarino, di quello per fare le bibite estive per intenderci ....buono e delicato il gusto. (Anto72)
- Per ora mi è presa la frenesia del succo di frutta, e le mie bagne per ora vanno di succo di pera (Cindy)
- Una torta farcita un po' diversa è la torta dei tropici, bagnata con succo d'arancia e rum, farcita con banane a rondelle, panna e granella di noci. E' squisita. (Cumba)
- Io in genere metto il liquore nello sciroppo di acqua e zucchero mentre bolle, così l'alcool evapora e rimane il sapore del liquore. Se bagno col succo di frutta non uso sciroppo, raramente uso il latte. per la crema, l'ho messa in un topic tutto suo, visto che oggi sembra un dubbio di molti (Eleonora C.)
- La mia bagna dipende anche dal tipo di farcitura e dal tipo di copertura, ultimamente a casa mia trovano molto buona acqua, zucchero e rum, la mimosa indubbiamente con lo Strega, sempre diluito in acqua e zucchero. Prima bagnavo tutto con caffè, poi ci siamo stufati. Insomma, va anche a seconda dell'umore, della stagione e della giornata (Mara Noveni)
- Anche per me dipende dalla farcitura, diciamo che come base faccio sempre uno sciroppo con acqua e zucchero, poi quando bolle ci verso il liquore e faccio bollire insieme in modo che evapori l'alcol così come fa Eleonora, se la farcia è crema pasticcera al cioccolato come liquore metto il rum, così come per crema pasticcera e amarene tipo Fabbri, se è crema chantilly e fragole il succo della macerazione delle fragole in cui metto anche un po’ di martini bianco, se è chantilly, kiwi e ananas sciroppo con martini bianco, se è solo chantilly bagno con latte e strega, cioè un bicchiere di latte freddo, mezzo bicchiere di strega, come la mia ultima torta, ma di solito lo faccio per la torta mimosa, da un gusto molto buono e particolare, se è con farcia al caffè con sciroppo e cognac e a volte anche un po' di caffè ristretto. (Rosaria Rubino)
- Io con qualsiasi farcitura uso bagno il pds con panna liquida e rhum. Non è stucchevole è molto profumato e il liquore si sente pochissimo.(Selma)

CREMA AL BURRO

CREMA AL BURRO AL CAFFE' di Stefy73

Crema al burro al caffè con cui generalmente farcisco un rotolo inzuppato con 3 tazze di caffè zuccherato

crema al burro:
200 g di zucchero a velo
200 g di burro a pomata
2 tuorli
frullare il tutto aggiungendo a goccia, goccia una tazza di caffè

CREMA AL BURRO di Carletta





La crema di burro è un composto molto versatile e si presta perfettamente per le decorazioni che richiedono dei dettagli molto definiti.
Semplice da preparare, può essere usata sia per scrivere sulla panna o la pasta di zucchero così come sulle torte ricoperte di glassa di cioccolato, ma è adatta anche alle decorazioni dei bordi, utilizzando i diversi beccucci per la sac a poche è possibile avere delle decorazioni delicate, d'effetto e molto dettagliate. Un beccuccio a stella montato sulla sac a poche può permetterci di realizzare decorazioni tipo questa, riempiendo degli spazi con la crema colorata … i bambini ne vanno matti!



Utilizzando invece un beccuccio tondo di diametro molto piccolo (da 1 a 3 mm) è possibile disegnare dei ghirigori a mano libera sulla torta ed ottenere un delicatissimo effetto ricamo. La fantasia non ha limiti, si può usare una crema tono su tono o colorata per dare risalto al disegno in contrasto con il colore della base con la quale è stata ricoperta la torta.



La crema di burro è adatta soprattutto a preparare dei fiori, con la sac a poche e dei beccucci adatti. Ne esistono di diversi tipi e misure. Ognuno di loro è in grado di riprodurre dei petali, è praticamente possibile creare quasi tutti i fiori utilizzando i beccucci adatti e tanta manualità, ma soprattutto tanta pratica.
E' possibile colorare la crema di burro utilizzando i coloranti alimentari reperibili in commercio.
Se si utilizzano quelli in pasta ne basta pochissimo, è sufficiente bagnare la punta di uno stecchino nel colore e poi colorare la crema.



Con questo tipo di colore non viene alterata la consistenza della crema.
Se invece si utilizzano i coloranti liquidi è necessario mischiarli ad un po' di zucchero a velo per evitare di diluire ulteriormente la crema (in alternativa, se si utilizzano questi coloranti è possibile omettere il latte nella ricetta) mentre se si utilizzano quelli in polvere vanno diluiti in qualche goccia di aroma liquido.
Con un po' di pratica si potranno sperimentare tecniche particolari che permettono di avere i fiori con diverse sfumature di colore, per ottenere un effetto ancora più naturale. Tutti i fiori rappresentati sono esclusivamente fatti di

crema di burro con l'ausilio della sac a poche. Le rose soprattutto si prestano molto alla decorazione.
E' possibile prepararle in anticipo, conservarle in congelatore dentro ai contenitori per alimenti. Possono essere posizionate all'ultimo momento sulla torta in modo da permettere di arrangiare dei bellissimi bouquet e ovviamente permettendo di risparmiare molto tempo, il che è molto importante soprattutto se dobbiamo preparare una torta molto grande o addirittura più torte contemporaneamente. In pratica una volta che abbiamo ricoperto la nostra torta non dobbiamo far altro che posizionare a piacimento i fiori preparati in anticipo aggiungendo con un po' di crema appena preparata delle foglioline che aggiungono un tocco di naturalità alla decorazione.







Come si prepara
Allora, è consigliabile usare una planetaria o un mixer abbastanza robusto: io ne ho fusi letteralmente tre. Il burro deve essere lavorato freddo e non tutti i motori reggono lo sforzo…
Gli ingredienti sono:
250 g burro freddo tagliato a pezzettini
500 g zucchero a velo
2 cucchiai di latte (la quantità può variare in funzione della consistenza che si desidera ottenere)
Aromi a piacere.



Mettere il burro freddo tagliato a pezzetti nella ciotola della planetaria.



Accendere la macchina e lavorare un pochino il burro. Gradatamente aggiungere lo zucchero a velo, aumentando la velocità mentre si aggiunge lo zucchero per poi diminuirla mentre si continua a lavorare



Di tanto in tanto è necessario fermare la macchina e con una spatola staccare il composto dalle pareti. All'inizio sembrerà impossibile che la crema possa diventare morbida e facile da lavorare, ma succederà!



Dopo che è stato aggiunto tutto lo zucchero a velo, continuare a lavorare per qualche minuto, aggiungere il latte e gli aromi
La crema è pronta quando si riesce a mescolarla facilmente con una spatola



A questo punto può essere usata subito oppure riposta in frigo in un contenitore sottovuoto. In questo caso è necessario farla tornare a temperatura ambiente prima di usarla e mescolarla un po' perché riprenda la consistenza originale.

CREMA AL BURRO di gennarino_

Ingredienti:
160g di zucchero a velo
2 chiara d'uovo
160 g di burro morbido
Coloranti alimentari (in polvere o gel)

Sciogliete in un pentolino, a fuoco basso, 60g di zucchero e un cucchiaio d'acqua, portate a bollore e spegnete dopo 3,4 minuti.
Montate a neve la chiara d'uovo, unite il resto dello zucchero e continuate a montare, a neve fermissima.
Versate la meringa nello sciroppo bollente a filo sottile, continuando a mescolare con le fruste fino a quando il composto sarà freddo.
Unite a poco a poco il burro ammorbidito e montare.
Provala, a me sembra ottima: meno pesante di quella semplice.

CREMA AL BURRO di Rossanina

Io faccio la crema al burro della scuola di cordon bleu.
Non c'è solo burro, ma anche un tuorlo d'uovo e lo zucchero è fuso con dell'acqua.
Viene buonissima, molto più "leggera" di quella con solo burro e zucchero che mi mangiava solo il mi' babbo!
Crema al burro dei cordon bleu
g. 50 di zucchero
ml. 60 di acqua
2 tuorli d'uovo
150g. di burro non salato morbido (buonissimo, la bontà del risultato finale dipende soprattutto dalla qualità del burro)
Aromi: caffè liofilizzato diluito in POCHISSIMA acqua, scorza di limone grattugiata, scorza di arancia grattugiata, polvere di cacao.
Sciogliete lo zucchero con l'acqua fino a 108°C (se non avete il termometro, portatelo a bollore fate bollire per un paio di minuti. Spegnete e aspettate circa 30 secondi che le bolle si "abbassino" e poi versatelo a filo sui tuorli che nel frattempo starete montando con una frusta elettrica.
Continuate a montare fino a quando i tuorli saranno belli gonfi e chiari.
Montate il burro ed aggiungetevi poco alla volta la crema di uovo e gli aromi.

In alternativa, ma io non l'ho mai provata, sempre i cordon bleu ne fanno una con gli albumi.

2 albumi
100 g. di zucchero a velo
200g. di burro

Montare gli albumi con lo zucchero a velo a bagnomaria fino a quando l'impasto è bello denso.
Montare il burro ed aggiungere la crema di albumi.
E' particolarmente adatta per essere colorata con toni tenui.
A maggior ragione ribadisco la necessità dell'uso di un burro fantastico.

Crema di cioccolato

COPERTURA AL CIOCCOLATO di Concy

120 g. panna liquida
180 g. zucchero
150 g. acqua
60 g. cacao
1 foglio gelatina
portare a ebollizione la panna con lo zucchero e l'acqua aggiungere il cacao e togliere dal fuoco
dopo qualche minuto unire la gelatina già bagnata
versare il tutto sul dolce e rimettere in frigo

COPERTURA PER PROFITEROLES di Marialetizia

1 litro di latte
100g di cacao
100g di cioccolato fondente buono
250g di zucchero
60g di farina

Mescola bene gli ingredienti in polvere, schiacciando eventuali grumi.
Aggiungi a poco alla volta il latte bello caldo e poi metti sul fuoco, mescolando sempre finché la crema non comincia a bollire. A questo punto spegni il fuoco e aggiungi il cioccolato. Fai raffreddare mescolando spesso.
Prima di usarla per rivestirci i bignè, io lavoro un po' la crema con le fruste elettriche, così viene bella liscia e spumosa.

COPERTURA PER PROFITEROLES di Pinella

Io la copertura la faccio cosi: faccio fondere del buon cioccolato da copertura, poi comincio ad unire del latte tiepido. il cioccolato comincerà ad impazzire, nel senso che forma una massa dura, ma se continuate ad aggiungere il latte e a mescolare, come per incanto diventa morbida. E' una copertura più soft rispetto alla ganache. Provate!
Per la farcitura: 1 kg di crema pasticciera/ 300 g di zabaione

Oppure:
i kg di crema pasticciera/ 3 etti di panna montata

Consiglio : fatevi una forchetta a due denti e usatela per prendere i beignets da tuffare nel cioccolato.

CREMA DI CIOCCOLATO SENZA UOVA di Maria Letizia

Viene buonissima e la puoi utilizzare per fare una millefoglie o per farcire quella torta senza uova.
1 litro di latte,
250g di zucchero,
100g di cacao amaro,
60g di farina,
40g di maizena.
Mescola bene tutte la polveri, sciogliendo eventuali grumi di farina o di cacao (quelli di cacao sono micidiali), ed aggiungi a poco a poco il latte bello caldo.
Metti sul fuoco dolce e porta all'ebollizione mescolando di continuo.
Appena bolle è fatta.
Volendo arricchirla puoi aggiungere 50g di cioccolato fondente. Se invece preferisci che abbia un gusto più di cioccolata al latte, usa la metà del cacao ed aggiungi, quando togli la crema dal fuoco, 100g di cioccolato fondente.

CREMA GIANDUIA di Chandra

(Ricetta di Fabio Fongoli)
burro di cacao g.30
cacao g.100
cioccolato bianco g.400
cioccolato nero gr200
pasta di nocciole g.200
olio di riso g.200.
Metti gli ingredienti eccetto l'olio in un recipiente e amalgami a bagnomaria,(questo lavoro lo faccio con il microonde)naturalmente con la dovuta cautela,una volta amalgamato il tutto
ci aggiungo l'olio q.b.

GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE di Rossanina

Pari peso in panna liquida e cioccolato fondente molto amaro di ottima qualità (io principalmente uso Lindt70%. Ho provato anche l'85%, meglio ancora.)
Metto a bollire la panna e la faccio bollire per un minuto. Poi la verso sul cioccolato spezzettato e lascio in infusione per un minuto, poi con un cucchiaio in legno mescolo fino a quando il composto non è omogeneo.
Aromatizzo con rum (una tazzina per un paio di etti di cioccolato), o caffè liofilizzato (un cucchiaio sempre per un paio d'etti di cioccolato) o entrambi.
Lascio riposare fino a quando non è a temperatura ambiente (mescolando di quando in quando) e ha raggiunto una consistenza "spalmabile". Più riposa e più si addensa. Per i casi disperati in cui rimane liquido, mettere in frigo. Se rimane comunque liquida, montare con le fruste elettriche. Se rimane liquida, buttare!!!

GLASSA A SPECCHIO di Pinella

Miscelare:
80 g di zucchero semolato
30 g di cacao amaro in polvere
50 g di panna
50 g d'acqua
e portare a 103°C di temperatura. Nel frattempo, mettere a mollo, 3 g di gelatina in fogli. Al momento giusto, aggiungerli al composto caldo. Mescolare. Far leggermente intiepidire (ma non tanto) e versarla sulla torta. Non la toccate per nessun motivo. Diventerà lucidissima.
(io ho raddoppiato le dosi della glassa, ed è bastato al pelo!!)

GLASSA AL CIOCCOLATO LUCIDISSIMAdi Irenequarato

STRASPERIMENTATISSIMA...POTETE ANDARE SUL SICURO!

per ogni 100 g di cioccolata fondente...
100 g di zucchero più 33 g di acqua

si scioglie la cioccolata alla solita maniera
si cuoce lo zucchero con l'acqua fino a 110° per chi non ha il termometro fino alla cottura del "piccolo filo"si incorpora molto adagio lo zucchero alla cioccolata sciolta ma non raffreddata...
si lavora il tutto con molta energia per qualche minuto...
a volte è stato necessario aggiungere qualche goccia d'acqua...i misteri della cioccolata!

GLASSA FONDENTE di Maraletizia

FONDANT di Anna Amalia

300 g zucchero semolato glucosio

Il fondant è la migliore ghiaccia e, dato che dura per parecchio tempo, se avete l'abitudine di rivestire spesso delle torte, o dei dolcetti, preparatene un grosso quantitativo, mettetelo in una terrina o in un recipiente simile, e copritelo con un telo immerso in acqua fredda e ben strizzato, poi conservatelo in dispensa. Unica condizione, per la sua perfetta conservazione, è che il telo sia sempre tenuto umido, in caso contrario il fondant si secca. Per la sua lavorazione è necessario usare una robusta spatola di ferro con l'estremità piatta. Personalmente uso la spatola utilizzata dagli imbianchini per stuccare le pareti.
- Versate in un polsonetto di rame non stagnato circa 3 etti di zucchero, una cucchiaiata di glucosio e 100 g di acqua, poi cuocete lo zucchero fino a fargli raggiungere il grado detto "della piccola palla" (115°C) (vedi sul forum alta cucina i dettagli di questa condizione di temperatura). - Immergete le dita in acqua fredda e spruzzate lo zucchero (come se bagnaste la biancheria prima di stirarla),poi versatelo su di un piano di marmo pulito. - Spruzzate (non irroratelo....) ancora lo zucchero con poca acqua, lasciatelo riposare un istante poi, tenendo ben stretta la spatola, spingete avanti la massa di zucchero, riportatela verso il centro, rimandatela avanti eccetera. Durante questa lavorazione vedrete lo zucchero diventare più bianco, più duro ed elastico: se è tanto duro da non poterlo lavorare spruzzatelo ancora con un po' d'acqua. - Noterete, ad un certo punto, che lo zucchero si snerverà e si spanderà sulla tavola, lavoratelo qualche minuto con le mani, quindi fatene una palla e proseguite nella lavorazione come fosse pasta. - Fate con esso una palla, mettetela in un recipiente non molto largo, copritela con un telo umido e tenetela in dispensa in attesa di usarla.
Per coprire un dolce di zucchero fondente devi scioglierlo a bagnomaria e versarlo semiliquido sulla torta. Praticamente è il "naspro" che si mette sulla cassata.

La pasta di zucchero è quella di Rossanina, e la puoi stendere col mattarello e modellare come il pongo, cosa che non puoi fare con il fondente.
La glassa reale è fatta con albume e zucchero a velo, la quantità varia secondo l'utilizzo che ne devi fare cioè se ti serve più o meno fluida.

GLASSA LUCIDISSIMA di Rossanina

g. 160 cioccolato fondente (compra Lindt 70%)
ml. 200 panna fresca
1 cucchiaio di sciroppo di canna (lo puoi fare anche con ml. 50 acqua e 30 g di zucchero. Bolli fino a 108 gradi, fai freddare e ne prendi un cucchiaio)

Porti panna e sciroppo a bollore: versi sulla cioccolata a pezzi e fai riposare 30 secondi. Mescola con cura. Copri con pellicola trasparente e fai riposare un'ora a temperatura ambiente. Versi sopra il dolce e scuoti bene per livellare. NON TOCCARLA O SARA' OPACA DOVE LA TOCCHI" .

MAFFELLA di Maffo

C'ho provato e…forse è pure venuta bene!!!
Annaginger, che è una miniera di risorse ricettifere, mi ha passato tre ricette da fare col Bimby ma io il Bimby non ce l'ho così ho fatto un po' un misto fritto tra le sue indicazioni.



Allora, ecco le dosi:
100 g nocciole tostate e spellate
200 g cioccolato fondente
100 g cioccolato al latte
150 g zucchero
160 g latte fresco intero
90 ml di olio di semi di girasole
1 bustina vanillina

Le nocciole le ho tritate nel mixer, ma essendo ancora granulose, ho pensato di metterle nel macinacaffè elettrico così le riduce a pasta morbida. Poi ho messo lo zucchero nel mixer. Aggiunto la pasta di nocciole, Aggiunto il cioccolato spezzettato, Fatto tritare ben bene.
Poi ho messo le lame per impastare e ho aggiunto la vanillina, il latte e l'olio e fatto andare per un paio di minuti ad intermittenza tanto per amalgamare un po' l'impasto. Il composto a questo punto a guardare sembra una schifezza orrenda ma non finisce qui…
L'ho messo in una pentola a cuocere a bagnomaria mescolando sempre

Quando il liquido è diventato bello omogeneo come colore e lucentezza, ho fatto cuocere ancora per circa 5 minuti sempre continuando a mescolare.
E poi ho invasato. L'ho rifatto pari, pari col fruttosio al posto dello zucchero (90 grammi di fruttosio).
In entrambi i casi il sapore è ottimo, assomiglia alla nutella è molto buono dal sapore più granuloso ma meno "grasso" rispetto alla nutella, la consistenza è morbida al momento, non so domattina, ma fotograferò e vi farò sapere.
Se solo riuscissi a trovare un sistema per ridurre a crema le nocciole sarebbe perfetta..

NUTELLA di Silvietta

300g di cioccolato fondente (dovrò provare anche con quello al latte però)
200g di zucchero a velo
200g di nocciole
100g di latte
200g di burro
Fondere il burro insieme al cioccolato.
A parte scaldare il latte e sciogliercі 100g di zucchero.
Nel mixer tritare le nocciole con lo zucchero rimasto, continuando finché non si ottiene una pasta di consistenza simile a uno yogurt un po' denso.
Amalgamare la pasta di nocciole con il latte zuccherato, poi unire il cioccolato fuso col burro e versare nei barattoli.

SIMILNUTELLA di Lora

Ho provato tantissime ricette, con diverse combinazioni di cioccolato, usando il burro invece dell'olio o sostituendo una parte del latte con la panna.
Dopo tante prove sono giunta alla ricetta ottimale, quella che ha avuto l'approvazione incondizionata delle mie figlie, massime esperte in nutella.

La mia similnutella con il Bimby

g 100 di nocciole tostate e spellate
g 150 di zucchero
g 150 di cioccolato fondente
g 100 di cioccolato al latte
g 50 di cioccolato bianco
g 200 di latte fresco intero
g 120 di olio di semi di arachide.

Mettere nel boccale le nocciole fredde e lo zucchero e tritare per 20 secondi a vel. 9 (constatare che abbiano raggiunto la consistenza della farina, altrimenti far andare ancora qualche secondo)

Aggiungere tutto il cioccolato a pezzi ed accendere ancora per 20 secondi a vel. 9;
Aggiungere il latte e l'olio e cuocere per 7 minuti a 50° vel. 4
Versare nei barattoli e far raffreddare
Tenere in frigo.

TEMPERAGGIO CIOCCOLATA

Metodo di Irenequarato

Io uso un metodo che fa inorridire i tecnici della misurazione della temperatura del cioccolato, ma funziona e quindi promettimi di provarlo anche tu! SENZA INORRIDIRE!
La cioccolata deve avere un'alta percentuale di cacao, almeno il 60%. Metto due dita di acqua fredda nel lavello di cucina. Dopo aver sminuzzato il cioccolato lo faccio fondere in un bagnomaria bollente. Appena si è sciolto tutto passo il pentolino nel bagnomaria freddo (lo appoggio nel lavello) e giro al cioccolata con una certa energia...ma non esagerare. Quando la cioccolata comincia ad attaccarsi al fondo del pentolino significa che è fredda: se vuoi prova con un cucchiaino a mettere la punta della lingua (va beh!...lo so ma mica te lo devi mangiare tutto lo puoi anche buttare!) deve risultare freddo...quindi al disotto dei nostri 36° corporei. Rimettere il pentolino per pochi istanti nel bagnomaria caldo e lo ripassi rapidamente in quello freddo sempre girando. E' fatta, quando la cioccolata sarà fredda (prova sulla punta lingua) ed è bella che temperata.
La prova dell'assaggio fa sprecare un po' di cioccolata...ma io...che odio gli sprechi...me la mangio...e comunque dopo tanti anni non mi serve più nemmeno l'assaggio...

Se fai 'sto temperaggio...poi non dovrai fare altro che colare il tutto negli stampi...il più possibile con spessore uniforme...e mettere in frigorifero per un'oretta...anche qualche cosa di più...le uova di pasqua, ad esempio,a volte si sformano da sole...e la cioccolata rimane lucida e brillante!

TEMPERAGGIO CIOCCOLATO SENZA TERMOMETRO di Mariantonietta

Sminuzza il cioccolato in piccoli pezzi

Porta a bollore nel tegame poca acqua (che arrivi al massimo a 5 cm dal fondo del tegame); togli dal fuoco e fai raffreddare l'acqua di pochi gradi; poi appoggia sopra l'acqua (non dentro) la coppa di metallo con i pezzetti di cioccolato e comincia subito a mescolare con la spatola, sempre raschiando bene il fondo della ciotola, per evitare che il cioccolato si attacchi; quando l'acqua sarà tiepida togli la coppa dalla fonte di calore e immergila per pochi secondi in acqua fredda, quindi asciugala. (Nel cioccolato non deve entrare neppure una goccia d'acqua)

Il cioccolato sarà diventato soffice, facile da lavorare.
Metti metà cioccolato sciolto su una superficie fredda e liscia. Con la spatola di metallo lavora energicamente il cioccolato finché non si raffredda e comincia a rassodarsi, così da avere la consistenza di un dentifricio e da avere una lucentezza un po' velata.
A questo punto raschia via tutto il cioccolato dal piano freddo su cui hai lavorato, rimettilo insieme all'altra metà che era rimasta nella coppa ancora calda e mescola bene insieme i due composti.
A questo punto devi continuare a mescolare senza fermarti.
Riporta per pochi secondi il cioccolato sull'acqua calda (15-20 secondi).
Il cioccolato è pronto.

MYCRYO

Con il mycryo la temperatura è molto meno importante che nel temperaggio tradizionale ed evita alcuni passaggi.
Il cioccolato va sciolto a bagnomaria, si aspetta che arrivi a 34°-35° e a questo punto basta aggiungere il mycryo avendo cura di scioglierlo molto bene. Si fa riposare alcuni minuti e infine un'ultima mescolata.
In pratica, con il mycryo, si sono aggiunti ai cristalli instabili del burro di cacao contenuti nel cioccolato sciolto, dei cristalli stabili contenuti nel burro di cacao micronizzato.
Per una sorta di "contagio" questi cristalli "bravi" renderanno stabili gli altri cristalli. Il temperaggio è finito.

Il dosaggio per il temperaggio risulta l'1%, quindi 10 g x kg e, per le bavaresi, si sostituisce il peso di gelatina con 4 volte tanto di mycryo (5 g colla di pesce = 20 g mycryo).

TRIONFO DI CIOCCOLATO di Eleonora C.



La torta di partenza è un pds da 28 cm di diametro, fatto con 8 uova ed è venuto abbastanza alto da fare 2 strati di crema: il pds è farcito con una chantilly di panna e crema al marsala, bagnata con uno sciroppo di acqua zucchero ed

amaretto. La ganache di copertura è fatta con 200g di cioccolato bianco e 80 di panna.





Per la ganache ho seguito le indicazioni della capa sulla crema lindor ma ho messo un po' meno panna, così la ganache aveva una consistenza perfettamente spalmabile ma soda, mi sembra che per 200 g di cioccolato ho usato circa 80 g di panna.





Ho ricoperto la torta di ganache al cioccolato bianco molto soda e ho fatto le strisce colando del cioccolato bianco su dei fogli di carta forno tagliati a misura e ricoprendo il tutto di cioccolato fondente sciolto con un po' di burro, poi ho incollato la striscia sul bordo e messo in freezer 2 minuti a rassodare: quando la prima metà è solida si stacca la carta e si mette l'altra striscia avendo cura di farle sovrapporre un po' .
A questo punto si decora a piacere, io ho messo un cordoncino di panna a ricoprire il bordo che non era perfetto e un ramo di foglie di rosa, quindi la scritta. Le foglie del ramo di rosa le ho fatte spennellando di cioccolato fuso il retro delle foglie della rosa in giardino, quando il cioccolato è solidificato la foglia vera si toglie e la foglia di cioccolato è commestibile.

Creme alla frutta

CREMA ALL'ANANAS E PESCHE SCIROPPATE di Stefy73

1l di latte
8 cucchiaia di amido
150 g di zucchero
2 tuorli
1 bustina di vanillina
mezza scorza di limone
1|2 l di panna montata
1 scatola di ananas sciroppata
1 scatola di pesche sciroppate
1 bottiglietta di rum pane angeli

preparare la crema pasticcera normalmente quando è pronta si lascia raffreddare poi aggiungo mezza della panna montata che era mezzo litro ,la rigiro

sempre nel frattempo in una ciotolina metto l'ananas e le pesche tagliate a pezzetti piccolini senza il loro sciroppo e aggiungo mezza bottiglietta di rum .Quando la cream pasticcera con la panna è ben amalgamata aggiungo i pezzetti di frutta mentre il pan di spagna lo bagno con lo sciroppo dell'ananas e delle pesche che avevo messo insieme con l'altra metà del liquido della bottiglietta di rum ,mentre l'altra metà di panna montata mi servirà per fare le decorazioni.
Questa è una delle creme che preferisco e dato che il mio ragazzo è intollerante all'alcool sono costretta a farla senza rum ma viene ugualmente buona

CREMA ALLE FRAGOLE di Paola Balestrini

440 g di fragole
250 g di mascarpone
150 ml di panna da montare
Per servire: fragole fresche e pan di Spagna

Frullate le fragole e il mascarpone fino a ottenere una crema liscia e vellutata.
In una terrina, montate la panna, e unitela alla crema ottenuta in precedenza.
Pulite le fragole e disponetele su un piatto di portata con il pan di Spagna a dadini, che ogni commensale infilerà sulla forchetta da fonduta e immergerà nella crema.

CREMA DI COCCO di Rossanina

E' una crema che mi piace da matti e che non sa troppo di cocco, ma ha solo un leggero retrogusto.
E' fondamentale usare lo zucchero demerara e non quelli più integrali altrimenti il risultato sarà un po' sbilanciato.

Crema di cocco:
Per 10 stampini in porcellana o vetro individuali::
1 pezzetto di cannella
½ cucchiaino di noce moscata
ml. 300 panna
ml. 250 acqua
g. 200 zucchero di canna
una lattina di latte di cocco da ml.280
3 uova
2 tuorli

1. Riscaldare il forno a 160°C.
2. Mettere la cannella, la noce moscata, la panna e l’acqua in un tegame. Far sobbollire per 5 minuti a fiamma bassissima in modo che le spezie aromatizzino il liquido.

3. Aggiungere lo zucchero ed il latte di cocco e mescolare fino a quando lo zucchero si sarà sciolto.
4. In una ciotola sbattere le uova intere ed i tuorli, versare a filo la panna aromatizzata. Eliminare con un colino le spezie e versate la crema in pirottini individuali.
5. Mettere in una pirofila da forno e fate un bagnomaria caldo fino a metà pirottini.
6. Cuocere in forno per 40 minuti. Inserendo un coltello il composto dovrebbe essere sempre morbido al centro.
7. Servire freddi con panna montata.

Gelatina

GELATINA COLORATA PER DECORARE TORTE di Marialetizia

1 cucchiaio di amido di mais
1 cucchiaio di zucchero semolato
1 bicchiere di acqua
colore a piacere
Fai bollire e la gelatina è pronta!! Utilizzala però quando è completamente fredda.
Io ci ho aggiunto anche mezzo foglio di gelatina, perché la volevo bella compatta e "al taglio". Per una torta da diam. cm. 26 ho fatto una dose e mezza di ingredienti e ho usato del colorante blu liquido (facendo attenzione a non aumentare la quantità di liquido).
Ho spatolato la torta con della panna montata bianca. Poi ho fatto i bordi e un giro di fiocchetti di panna montata azzurra. Infine ho versato a cucchiaiate piccole la gelatina tiepida, dopo aver messo la torta in freezer per mezz'ora. La gelatina tiepidina a contatto con la panna fredda, si rapprende subito.

Creme light

CREMA DI YOGURT di Ro

Con yogurt bianco, un po' di mascarpone, pesche sciroppate a spicchietti unite allo yogurt ben amalgamato col mascarpone.
Possibilmente decorare con granella di mandorle.

Creme di limone

CREMA LEGGERA AL LIMONE di Pinella

Questa è una crema leggera imparata al corso. Non è altro che quella che io erroneamente chiamo diplomatica:crema pasticciera +panna montata, ma in questo caso si arricchisce di gelatina.

Ti mando la dose al 50% di crema, ma puoi aumentare la crema al 75% riducendo la panna al 25% oppure il contrario. Si ottengono creme di consistenza differente e sapore differente.

Crema leggera al limone

500 g di crema
500 g di panna montata
10 g di gelatina

Prepara una crema pasticciera e tienila da parte. Monta la panna e metti ad ammollare la colla di pesce, Prendi un po' della crema e aggiungi la colla di pesce, passa tutto in microonde per pochi secondi e poi mescola per bene. Aggiungi la restante crema e poi la panna montata. Questa crema la si può usare anche nella decorazione al posto della panna montata perché "tiene" bene e non si affloscia.
Io la userò presto per la torta di mamma. La cospargerò di briciole di pan di spagna come una mimosa e poi la spolvererò un poco con dello zucchero al velo e farò cadere degli esilissimi fili di cioccolato.

LEMON CURD AL MICROONDE di Rossanina

g. 100 burro
g. 450 di zucchero
4 uova
scorza grattugiata e succo di quattro limoni

Mescolate succo e scorza grattugiata di limoni, burro e zucchero in una ciotola da microonde. Cuocete per 4 minuti fino a quando il burro si è fuso.
Mescolate bene, aggiungete le uova e rimescolate.
Cuocete per altri 5 minuti, mescolando ogni minuti.
Lasciar riposare per 5 minuti ed invasare.

Marmellata

MARMELLATA AL MICROONDE di Ro

Ce l'hai il microonde? Puoi farla rapidamente col MO, ricetta di Dianella che cito a memoria, su un chilo di fragole metti 300 g di zucchero e il succo di mezza arancia o mezzo limoni, i semini li metti in una garzina e li metti dentro, dovrebbero dare la pectina che serve ad addensare senza lasciare sapore, io comunque l'ho fatta anche senza.
Cuoci dieci minuti scoperto, rimesti, altri dieci minuti, poi fai la prova piattino con una goccia, se vedi che solidifica e scende lentamente invasi. A me di so-

lito c'è voluto un po' di più, evidentemente trovo solo fragole acquose, sul finire intensificavo i controlli, ogni tre, quattro minuti, ma viene saporitissima, rossa rossa, e va tenuta in frigo perché c'è poco zucchero, quindi potrebbe fare un po' di muffa dopo un po'. Ma a quel po' non ci arriva mai. Tua madre comunque dice una scemenza: prova a fare scarpetta col pane per pulire il recipiente del microonde e poi mi dici se bisogna lasciarla sedimentare.

MARMELLATA di Paprika

Lasci macerare la frutta nello zucchero che prevede la ricetta per 24 ore, poi fai cuocere lentamente fino alla giusta consistenza. Con il fruttapec i colori vengono bellissimi, ma il sapore ne risente.

Creme di nocciole e caffè

CREMA AL CAFFE E RHUM di Giuliana

200 g cioccolato fondente
2 cucchiaini caffè solubile
130 g zucchero
2 cucchiai Rhum giamaicano
2 uova
130 g panna fresca liquida
1 pizzico di sale

Sciogliere il cioccolato a bagnomaria o nel M.O.
aggiungere il caffè solubile e 3 cucchiai di acqua e continuare sul fuoco sempre mescolando finché il caffè sì è completamente sciolto e il tutto amalgamato.
Togliere dal fuoco e incorporare il rhum mescolando in continuazione, aggiungere i tuorli, il pizzico di sale e mescolare bene. Lasciar raffreddare.
Sbattere i bianchi e quando cominciano ad addensare unire lo zucchero poco per volta e montare a neve fermissima. Montare la panna.
Unire prima la neve alla crema di cioccolato, quindi la panna. Questa operazione va fatta con estrema delicatezza per non smontare tutto.
Versare quindi in una coppa e lasciar rassodare in frigo per almeno 5 ore.

CREMA ALLE NOCCIOLE di Chiara

Fai scaldare 1/2 litro di latte.
Monta una confezione di panna fresca. Tosta in forno 100 g di nocciole (quelle spellate) e poi tritale.
Metti in una terrina 5 tuorli e 100 g di zucchero e monta a crema soffice.
Metti questa crema in un tegamino su fuoco basso e aggiungi 50 g di farina setacciata, una stecca di vaniglia e poco alla volta il latte caldo.

Continua sempre a mescolare e porta ad ebollizione.Togli dal fuoco, elimina la stecca di vaniglia e aggiungi le nocciole tritate.
Lascia raffreddare e poi incorpora la panna montata delicatamente.

PASTA DI NOCCIOLE di kRiz

Cercando qui e là ho fatto quella che forse è la mia "scoperta dell'acqua calda" e cioè che la pasta di nocciole me la posso fare da me!
Ho infatti trovato su un altro forum la ricetta di Reginette di quello che lei chiama "pralinè".
L'ho appena finito di fare ed è veramente buono! Domani si vedrà con la bavarese.
Magari la conoscete già....nel dubbio però ve la posto ugualmente allora

L'impasto base è di frutta secca e zucchero di egual peso:

200g mandorle tostate
200g nocciole tostate
400g zucchero
1/2 bicchiere d'acqua

(io ho usato solo le nocciole perché le mandorle non le posso soffrire e ne ho fatta metà dose)
- Mettere zucchero e acqua in un pentolino dal fondo spesso a cuocere a fiamma bassa senza mai girare
- Quando il caramello è di un biondo chiaro si aggiunge la frutta secca e si gira con un cucchiaio di legno. In questo modo lo zucchero si cristallizza sulle nocciole e ritorna bianco.
- Si continua a cuocere (non ho alzato la fiamma per paura di rovinare tutto...ma magari si può usare una fiamma media...non so) cosicché lo zucchero si scioglie tornando a caramellarsi
- Versare tutto su carta forno (stando attenti a non ustionarsi!!) e lasciar raffreddare
- una volta freddo tagliare il croccante ottenuto in piccoli pezzi (calcolando il fatto che ho un robot che non è neanche degno del nome ho fatto quasi briciole del croccante)
- mettere tutto nel robot : da polvere le nocciole diventeranno una pasta molto densa , per poi diventare quasi una crema, abbastanza fluida: questa è la consistenza giusta!
- Versare in un vasetto di vetro resistendo alla tentazione di sbafarsela tutta perché è buonissima ma anche un vero "chiummo"!!
La pasta così ottenuta si conserva in frigo per diversi mesi e può essere usata per bavaresi, gelati, creme...e tante altre cose che ora non mi sovvengono. Spero vi sia utile!

Crema, inglese e pasticcera

CREMA BIANCA di Michela1977

250 g di latte intero
250 g di panna fresca
150 g di zucchero semolato
45 g di farina "OO"
1 baccello di vaniglia

In una pentola con il fondo alto portare ad ebollizione il latte con la panna e il baccello di vaniglia tagliato per metà.
In una bastardella o in una ciotola concava mettere lo zucchero con la farina, aggiungere un mestolino di latte e panna bollenti e mescolare con una frusta finché è tutto omogeneo. Versare questo composto nella pentola dove ci sono i restanti latte e panna, portare ad ebollizione mescolando continuamente con la frusta, e quindi cuocere per qualche minuto per far cuocere la farina (mi ripeto ma non sapevo come dirlo).
Cuocere più o meno a seconda della densità che si vuole ottenere.

CREMA INGLESE di Bruna Cipriani

Ingredienti
per 6 persone:
20 g di maizena (nella "vera" non c'è ma io la metto scanso equivoci)
160 g di zucchero
6 uova
1/2 l di latte
1 stecca di vaniglia
Esecuzione:
Fai scaldare il latte (meno tre cucchiai) con lo zucchero e la stecca di vaniglia, che toglierai subito dopo. Rompi le uova, separando gli albumi dai tuorli, e metti questi ultimi in una terrina con la maizena e il latte avanzato. Montali con una frusta fino a ottenere un composto omogeneo, quindi diluisci con il latte caldo che verserai poco per volta attraverso un passino. Rimetti il composto sul fuoco, a fiamma moderatissima, e lascialo finché non accennerà a bollire, togliendolo poi immediatamente. Versa la crema in coppette individuali e servila calda o fredda, oppure in accompagnamento a dolci. Puoi aggiungere un pochino di buccia d'arancia in cottura e di rhum alla fine e viene perfetta per il panettone.

CREMA PASTICCERA AL MO di Micky

Per la crema pasticcera faccio così:
Metto a scaldare il latte in un pentolino sul gas,
intanto mescolo i tuorli con lo zucchero e la maizena in un ciotola in vetro,

ci aggiungo il latte caldo poco alla volta e mescolo bene,
metto la ciotola nel microonde 750W e lo faccio andare per 2 minuti, poi tolgo, mescolo bene con la frusta e rimetto dentro per altri 2 minuti,
e così via finché non è cotta.
Perché se la osservi mentre è dentro il fornetto vedi che comincia a bollire e quindi a cuocere dal centro, per cui bisogna mescolare ogni tanto perché sennò quando è cotta anche quella intorno in mezzo sarebbe bruciata.
Il tempo di cottura dipende dalla quantità, più o meno mi sembra che mezzo litro ci metta intorno ai 6 minuti,
è cotta quando ha bollito in tutte le sue parti ed è quindi densa in modo omogeneo.
E' più facile a farsi che a spiegarlo,
io preferisco farla così perché odio stare in continuazione a mescolare sul fornello.
Le dosi di Sofia
Ci ho messo 4 minuti a 750W girando ogni minuto più o meno.
Ho usato 4 tuorli,150g di zucchero,50 g di amido di mais e mezzo litro di latte.

CREMA PASTICCERA CON PANNA MONTATA di Carletta

io uso praticamente sempre la crema pasticcera alleggerita con panna montata. La base è sempre quella, per cambiare i gusti uso pasta di nocciole, pasta di pistacchi, cioccolata fondente,rhum, caffè, scorza di limone ecc...

base
6 tuorli
6 cucchiai di zucchero (io uso lo zucchero aromatizzato alla vaniglia)
4 cucchiai di farina 00
2 cucchiai di fecola o maizena
1 l di latte

Mettere sul fuoco il latte, aromatizzato a piacere
sbattere i tuorli con lo zucchero fino a che non diventano spumosi e chiari.
Aggiungere la farina e la fecola mescolando fino a che non ci sono grumi.
Versare a filo il latte bollente, sempre mescolando.
Cuocere a bagnomaria continuando a mescolare fino a che la crema non si è addensata...
quando è fredda aggiungere la panna montata e amalgamare delicatamente per non smontare la panna.

CREMA PASTICCERA DEL MASTAI di Bruna Cipriani

l.1 di latte
300 g di zucchero
8 tuorli

80/90 g di amido di riso(se non lo si trova usare la maizena che è pure meglio)
scorza d'arancia
vaniglia

Sbattere i tuorli con metà zucchero ed unire l'amido alla fine quando sono ben montati. Far bollire il latte con il restante zucchero, la scorza d'arancia e la vaniglia.Versare metà latte nel composto di uova, mescolare e rimettere il tutto nel latte rimasto. Portare a ebollizione rimestando e dopo pochi minuti toglierla dal fuoco e far raffreddare.

CREMA PASTICCERA di Eleonora C.

(La crema di mamma Netta)
250 g di latte
80 g di zucchero
40 g di farina
un uovo intero ed un tuorlo
nel caso di doppia dose invece di due uova e due tuorli uso anche tre uova intere



questo tipo di crema può essere aromatizzata sostituendo a 50 g di latte altrettanto liquore, la mia preferita è col marsala ma è ottima anche con il limoncello, in cottura l'alcool evapora, quindi si può usare anche per una torta per bambini.
Per la cottura si procede come per la pasticcera, visto che io ho problemi di grumi mescolo sempre la farina con poco latte per volta poi aggiungo l'uovo ed il tuorlo leggermente sbattuti e lo zucchero, tutto fuori fuoco,
quando la crema comincia a tirare ha un aspetto simile a questo:
si presta molto bene ad essere usata per la chantilly perché essendo soda ne risulta una chantilly sostenuta.

CREMA PASTICCERA di Nunzio

per un litro di latte
8 uova
140 g di farina
250 300 g di zucchero

CREMA PASTICCERA di Pinella

350 g di latte
150 g di panna
200 g di tuorli (dovrebbero essere circa 8)
200 g di zucchero
18 g di farina 00+18 g di amido di mais
vaniglia in bacche

Come vedi i tuorli sono in gran numero, il doppio rispetto alla tua dose.
Per la pasta: i limoni sono proprio interi, tutto compreso tranne i semi. A mio avviso lo zucchero fondente è diverso dalla pasta di zucchero. E' appiccicoso, si scioglie al calore,.lo trovi nei negozi bel forniti, dove vendono anche il glucosio. Io non l'ho ancora usato. Prova mettendone un cucchiaino e assaggia. In pratica è una pasta concentrata fatta per evitare di mettere le paste di limone già pronte. Il tuo metodo è ok! ma qui è più esaltato.

CREMA PASTICCERA E LE SUE VARIANTI di Edy54

Crema pasticcera

1 litro di latte
250 zucchero semolato
95 g farina
4 tuorli
2 interi
Scorza di limone
una bustina di vanillina
un pizzico di sale.

Bollire il latte con la buccia di limone, in una bastardella sbattere molto bene le uova con lo zucchero e poi aggiungere la farina setacciata e la bustina di vanillina .Aggiungere un po' di latte (togliere la scorza di limone).Mescolare bene e aggiungere il tutto al rimanente latte. Mettere nuovamente sul fuoco, fino alla consistenza voluta!(volendo si può fare anche a bagnomaria).

Crema pasticcera al Marsala

½ litro latte
½ litro marsala
250g zucchero
95 g.farina
4 rossi
2 interi
1 vanillina
1 scorza limone

Latte e marsala in recipiente (meglio se di rame) e poi come crema pasticcera

Crema Pasticcera Al Cioccolato
1 l latte
250g . Zucchero
95 g farina
4 rossi
2 interi
1 vanillina
1 scorza di limone
110 g copertura di cioccolato fondente (LINDT) alla fine.

Crema pasticcera al Limone
½ l latte
250 g zucchero
95 g farina
4 rossi
2 interi
1vanillina
3 scorze di limone

Crema pasticcera al Caffè
1 latte
250 g zucchero
95 g farina
4 rossi
2 interi
1vanillina
2 tazze di caffè

Crema pasticcera alla Nocciola
1 latte
250 g zucchero
95 g farina
4 rossi
2 interi
1 vanillina
1 scorza di limone
60 g nocciole tritate

CREMA PASTICCERA ULTRARAPIDA di Virgola

500 ml di latte
125 g di zucchero
75 g di farina
3 tuorli
buccia di limone

procedimento
far bollire il latte togliendone prima un bicchiere da freddo. Nel frattempo unire in una ciotola lo zucchero e la farina e mescolare bene da asciutto,dopo incorporare il latte che abbiamo messo da parte e lavoriamo bene con la frusta, formiamo una cremina e sempre a crudo aggiungiamo i tuorli d'uovo e continuiamo a girare .quando il latte raggiunge il bollore uniamo uniamo la buccia del limone non grattugiata(che poi togliamo)e la cremina a filo direttamente nel latte caldo .girare fino a che si addensa ,in 2 min. è pronta .vi assicuro che è facilissima e buonissima ,provatela...è quella che faccio io per le crostate di frutta.
Si possono aggiungere 2 o 3 cucchiai di panna montata per farcire le torte.

CREMA PASTICCERA di Marcy

1 lt di latte
300 g di zucchero
8 tuorli
90 g di farina (ma se la crema mi serve per la torta della nonna ne metto 100)
un pizzico di sale
aromi (estratto di vaniglia o bucce di limone o scorza di arancia).
Per le creme al limone o all'arancia, frullate lo zucchero previsto con le bucce degli agrumi. In questo modo gli olii essenziali dell'agrume saranno ceduti ai cristalli di zucchero. Poi mescolare uova e zucchero agrumato e poi la farina...poi il latte caldo. Mescolare e poi filtrare il liquido versando sul pentolino e cuocere. Avrete una crema profumatissima.

PRIMA DI COMINCIARE A PRODURRE…

CONSIGLI SEMISERI DI MARIALETIZIA SUL TRASPORTO DELLE TORTE DECORATE

Di torte ne trasporto quasi quotidianamente da quasi 15 anni e dopo i primi disastri sono arrivata alla conclusione che

1- non deve essere tenuta in braccio da un "umano"

2- il posto migliore è il cofano della macchina, meglio se coperto tipo moquette

3- la base più piana di tutte ce l'ha la Panda

4- l'auto deve essere parcheggiata all'ombra

5- guidare piano, a bassa velocità, evitare i fossi i tombini, le cunette e le curve "a recchia", come diciamo a Napoli, cioè con l'orecchio che sfiora l'asfalto

6- recitare tutti i mantra tibetani e non, rosari, scongiuri prima e durante il trasporto